46e Année. — N° 20. 19 Mai 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Le projet de loi sur le sucrage des vendanges ; — Contingentement automatique de l'importation des blés étrangers par le jeu du tarif douanier ; — Le chauffage des vignes contre les gelées ; — Production des alcools pendant les six premiers mois de la campagne ; — Mildiou et Cochylis ; — La consommation taxée en avril..... 469

L. Limousis. — Traitement des tartres..... 474

N°. — Le vin blanc, bête de somme. l'éternel sacrifié..... 480

A. Avignon. — Les prix d'honneur du blé en 1929..... 481

Pierre Larue. — La nouvelle cartographie agrologique..... 482

R. G. (Traduction Libes). — Publicité agricole..... 484

Informations et communications de Sociétés agricoles. — Le Congrès des Syndicats agricoles des Alpes et Provence. — Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et Côte d'Azur..... 486

Bibliographie. — Pour ou contre la Terre, par Victor Boret..... 486

Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le projet de loi sur le sucrage des vendanges

Un amendement illogique, immoral et anti-égalitaire

La Commission interministérielle de la viticulture avait, on le sait, dans sa séance du 6 décembre 1928, émis le vœu suivant, conforme à de précédentes délibérations d'un grand nombre de sociétés et groupements viticoles de la région méridionale :

« *La Commission émet le vœu que la pratique du sucrage, qui peut, dans certains cas, servir à augmenter la quantité du vin produit et à déguiser le mouillage, ne soit autorisée que dans les régions où elle est d'une pratique* **constante** *et loyale. ...* »

Cette solution ne donnera peut-être pas tous les résultats que l'on en attend.

N'est-il pas à craindre que, chassé du Midi et de l'Algérie, le sucre de betterave ne trouve dans les régions froides un accueil d'autant plus chaleureux que les bénéfices à tirer de son emploi apparaîtront plus intéressants que jamais ?

Dans cette hypothèse, le mal n'aurait fait que changer de place, émigrant du Midi vers le Nord.

On aurait pu, on pourrait encore éviter de couper la France en deux parties, en édictant simplement que la chaptalisation ne pourrait se pratiquer qu'avec du sucre de raisin. Cette règle supprimerait *automatiquement* tous les abus.

Mais puisque l'accord paraît s'être fait sur la formule précitée, je n'insiste pas, — et je passe à un amendement adopté par la Commission interministérielle dans sa réunion du 26 avril.

Voici cet amendement :

« *En outre, dans les autres départements, tout exploitant qui pourra justifier, par le paiement des droits, avoir utilisé du sucre pour la vinification en première cuvée, pendant au moins deux récoltes, de 1910 à 1926, sera autorisé à employer du sucre en première cuvée* ».

Cet amendement, qui avait été également proposé par M. Barthe à la Société des Viticulteurs de France, lors de sa session de mars dernier, intéresserait plusieurs centaines de viticulteurs (1), d'abord en Gironde, mais aussi un peu partout. Il doit y en avoir dans les Pyrénées-Orientales, dans l'Aude, le Gard, le Var, les Bouches-du-Rhône, peut-être même dans l'Hérault.

Cette entorse au projet primitif me paraît inadmissible pour les raisons suivantes :

1° **Cette proposition est illogique.** — Le projet primitif concède le droit de sucrage aux régions où cette opération est d'**usage CONSTANT**.

Le fait d'avoir employé du sucre 2 fois en 16 ans constituerait donc un *usage constant* !

Et pourquoi depuis 1910 seulement ?

Il semblerait vraiment que ce texte ait été inspiré par **UN** viticulteur qui se trouve dans le cadre adopté !

2° **Cette proposition est immorale.** — Elle avantagerait, en effet, certains viticulteurs qui, en usant et abusant du sucre, ont dû contribuer, à diverses reprises, à la baisse du cours des vins, portant ainsi préjudice à leurs confrères plus scrupuleux !

3° **Cette proposition est, au premier chef, anti-égalitaire.** — Elle conduirait à des conséquences extravagantes.

Voici, dans un même village, deux viticulteurs, l'un a déjà sucré, — l'autre non.

---

(1) Le chiffre en a été indiqué par M. Barthe à la Société des Viticulteurs de France : autour de 800, si mes souvenirs sont exacts. Peu importe d'ailleurs ce nombre.

S'il adopte la proposition de la Commission interministérielle, le législateur va dire au premier : Puisque tu as été assez malin pour profiter des avantages du sucrage, sans t'inquiéter du préjudice que tu pouvais causer à tes voisins, tu pourras sucrer à l'avenir comme par le passé.

Ce droit au sucrage je le concède : à toi,
à tes enfants,
à tes petits-enfants,

jusqu'à la n^e génération.

Et si, dans quelques années, après t'être enrichi grâce au sucre de betterave, tu veux te reposer, tu vendras ta propriété plus cher que ne vaudraient les voisines, parce que le droit de sucrer appartiendra aussi à tes successeurs.

Au second propriétaire, à celui qui n'a jamais sucré, le législateur dira : Puisque tu as été assez naïf pour ne pas sucrer dans le passé, — tu ne sucreras pas non plus dans l'avenir.

Tu pourras toutefois, pour te distraire à la veille des vendanges, aller voir passer les tombereaux de sucre qui iront enrichir ton voisin.

* * *

En fait, cette proposition aurait pour résultat de créer de véritables **« Fiefs de Sucrage »**. ... en 1929 !

Les membres de la Commission interministérielle auraient-ils oublié que, dans la nuit du 4 août 1789, notre première Assemblée nationale votait l'abolition de tous les privilèges ?

Contingentement automatique de l'importation des blés étrangers par le jeu du tarif douanier

Si l'on ne veut pas voir le blé déserter toutes les terres incapables de produire au moins 25 quintaux par hectare, il faut assurer au producteur un prix de vente suffisant pour couvrir ses frais et le rémunérer de ses peines.

Beaucoup de journaux politiques et même agricoles, sont remplis de bons conseils qui devraient permettre aux cultivateurs d'accroître considérablement leurs récoltes et de réaliser ainsi d'importants bénéfices !

Mais en attendant, il faut vivre, et il est absolument nécessaire de protéger la culture du blé plus efficacement qu'elle ne l'est aujourd'hui.

L'Assemblée des Présidents des Chambres d'agriculture, dans sa session des 19-20 mars dernier, a émis le vœu suivant :

« *Que le droit de douane sur le blé soit porté de 35 francs à 50 francs au minimum* ».

C'est trop, ou trop peu, suivant l'importance de la récolte française et de la production mondiale.

J'estime que l'on devrait adopter pour le blé une échelle mobile, analogue à celle que j'ai indiquée pour le vin.

On ne saurait, ici, se baser sur une *déclaration de récolte*, qui ne pourrait être faite que trop tardivement, en admettant que l'on puisse en obtenir des chiffres précis.

Le tarif douanier devrait être basé sur les cours officiels du blé au marché de Paris.

Le tarif serait fixé et modifié (s'il y avait lieu) tous les deux mois, et entrer en vigueur quinze jours ou à la rigueur trente jours plus tard, pour ne pas gêner le commerce importateur. A titre d'indication, les droits pourraient être les suivants :

Les cours du blé étant de	Le droit d'entrée serait fixé à
150 fr. et au-dessous	100 francs
151 à 175	80 —
176 à 200	60 —
201 à 225	50 —
226 à 250	35 —
251 à 275	30 —
276 à 300	25 —
301 et au-dessus	1 — (Statistique)

Au cas où un pays étranger établirait des primes de sortie sur ses blés, le droit de douane serait relevé du montant de la prime (1).

On objectera sans doute que l'Echelle mobile a mal fonctionné de 1819 à 1861.

Cette raison ne vaut rien, car les circonstances ne sont plus les mêmes qu'à cette époque ; et la culture pourrait aujourd'hui s'organiser de façon à ce que le tarif joue en plein et d'une façon très régulière.

Le chauffage des vignes contre les gelées

(*Suite à la note publiée dans le « Progrès » du 5 mai, page 423*)

Nous lisons dans l'*Agriculture du Centre* :

« Vous avez tous, peu ou prou, bu du vin chaud. Mais vous n'avez certainement jamais vu de vignes chauffées.

Le fait vient pourtant de se produire en Rhénanie.

(1) On sait que les fermiers américains mènent en ce moment une ardente campagne pour obtenir des primes de sortie sur les blés ; la dépense en résultant devant être couverte par un renforcement du tarif douanier des Etats-Unis.

Dans les pays rhénans, pour protéger la vigne contre les gelées nocturnes, spécialement en mai et en automne, on recourait depuis quelque temps aux vapeurs de naphtaline. Cette méthode ne donnant pas toujours des résultats satisfaisants, on vient d'essayer à Berncastel, de chauffer les vignes avec des briquettes de charbon. Durant six heures de suite on a réussi à porter la température de —2° à +2°. Les vignerons ont décidé de généraliser ce procédé à partir de mai prochain. »

Chauffage au pétrole en Californie, chauffage au charbon en Europe ; ces procédés doivent évidemment être efficaces si on ne lésine pas sur le combustible. Mais encore faut-il que le vin se vende cher, pour que l'on puisse ajouter cette dépense à toutes celles qui grèvent déjà la culture de la vigne.

Production des alcools pendant les six premiers mois de la campagne

Ce tableau a paru à l'*Officiel* du 30 avril.

Mouvement des alcools à la fin mars 1929

Quantités d'alcool provenant de la distillation des — Production octobre 1928-mars 1929	Réservées à l'Etat	Libres
	hectolitres	hectolitres
vins	»	123.169
piquettes, marcs et lies de vins	»	247.754
pommes et poires, cidres et poirés, marcs de pommes et de poires, lies de cidres et de poirés	»	288.083
fruits autres que les pommes et les poires	»	9.766
grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	**13.964**
substances farineuses	507	»
betteraves	841.107	»
mélasses	171.769	»
autres substances	5.340	»
Totaux	1.018.723	682.736
Totaux de la production	1.701.459	

Par rapport à l'exercice précédent, il y a augmentation pour les alcools de vins : 123.169 hl. contre 92.870 ; et pour les alcools de marcs et piquettes : 247.754 hl., contre 185.293. Il y a diminution pour les alcools de pommes et de cidres.

Mildiou et Cochylis

La Station d'avertissements agricoles de Montpellier nous communique la note suivante :

« La température s'étant relevée sensiblement et ayant atteint jusqu'à 22°, les spores d'hiver du mildiou ont germé dans les flaques d'eau et la terre

humide. Il y a donc une invasion en route dans les points où l'eau est tombée avec une plus grande abondance et où elle a séjourné.

Il convient donc de pratiquer, dès maintenant, le premier sulfatage, s'il n'a pas déjà été fait.

De nombreuses captures de papillons d'eudémis nous sont signalées à Adissan et dans d'autres localités.

Il importe d'ajouter aux bouillies cupriques des sels arsenicaux, partout où les vols paraissent importants. »

Rien de signalé dans d'autres régions.

La Consommation taxée en Avril

Elle s'élève à 4.334.332 hectolitres, Algérie comprise, dépassant de plus de un million d'hectolitres celle de mars. Nous publierons le tableau dans notre prochain numéro, l'Officiel ne nous étant pas encore parvenu au moment où nous mettons le journal sous presse.

L. Degrully.

TRAITEMENT DES TARTRES

(*Etude pour une distillerie coopérative* (*Coop. de Conques, Aude*), *qui a traité 1.200.000 kilogr. de marc.*)

—

Nous allons aborder la question du traitement des tartres.

Dans nos régions, où nous laissons cuver nos vins longtemps, où nous ne décuvons qu'après, et quelquefois longtemps après la fin des vendanges, alors que les vins sont complètement refroidis, il y a une précipitation importante de tartre sur les marcs : c'est-à-dire que nos marcs sont riches en tartre.

Teneur en Tartre de nos marcs. — D'une enquête spéciale à laquelle nous nous sommes livrés auprès de quelques *coopératives* de notre région, et d'analyses précises effectuées sur nos propres marcs, il résulte que nous pouvons compter sur une moyenne de 4 kilos de tartre par cent kilos de marc, exprimé en tartrate de chaux (ce chiffre étant une moyenne minima, qui sera, je l'espère, sensiblement dépassée dans la réalité).

Evaluation. — Or, 4 o/o sur 1.200.000 kilos de marc, cela représente 48.000 kilos de tartre. Et 48 000 kilos de tartre à fr. 4,75 le kilo (prix de vente de cette année), cela représente 228.000 francs que nous avons jetés à la rue cette année sans en tirer aucun profit.

Avouez, Messieurs, que nous ne pouvons pas continuer à jeter ainsi à la rue des sommes de cette importance. Ce serait réellement une faute impardonnable, que de ne pas chercher à les récupérer. Faute d'autant plus impardonnable que les alcools ne se maintiendront pas toujours aux prix très élevés qu'ils atteignent en ce moment. Et les années où les vins auront baissé de prix et les alcools également, une rémunération supplémentaire de 10 fr. par 100 kilos de marc que peuvent normalement nous donner les tartres, sera la bienvenue.

Etude des Tartres. — Votre Conseil se préoccupe de cette question depuis déjà plusieurs années. Nous l'avons étudiée et suivie avec une méticuleuse attention. Et si nous ne vous en avions pas parlé jusqu'à présent, c'est que cette question n'était pas à nos yeux techniquement au point.

Extraction des Tartres par diffusion. - Quelques Coopératives extraient le tartre, depuis plusieurs années, mais en partant du mauvais pied, si j'ose m'exprimer ainsi. Voici comment elles opèrent. Au lieu de distiller le marc dans des calandres, comme nous le faisons, elles le traitent par diffusion, c'est-à-dire qu'on le met à macérer avec de l'eau dans des cuves pour faire des piquettes. Mais au lieu d'employer de l'eau pure, on emploie de l'eau acidulée avec de l'acide chlorhydrique, qui dissout le tartre contenu dans les marcs, et le tartre est ainsi entraîné dans les piquettes. On envoie ensuite ces piquettes dans des cuves de saturation, où on neutralise l'acide chlorhydrique avec de la craie pulvérisée (ou carbonate de chaux). On les fait passer ensuite dans des cuves de décantation. Le tartre se précipite au fond sous forme de cristaux, de tartrate de chaux, et il n'y a plus qu'à le recueillir, le sécher et le vendre.

Les piquettes sont alors envoyées, mais alors seulement, dans l'appareil à distiller pour en extraire l'alcool.

Inconvénients de la Diffusion. — Vous voyez tout de suite les inconvénients de cette méthode. On extrait bien la totalité du tartre ou à peu près, mais c'est en partie au détriment de l'alcool.

Par diffusion, en effet, on n'extrait jamais la totalité de l'alcool, il en reste toujours un peu dans le marc. Puis les lessivages successifs du marc pendant une trentaine d'heures, la promenade des piquettes dans les cuves de saturation et de décantation, font encore perdre de l'alcool par évaporation. Et enfin, cet alcool obtenu, en contact avec de l'acide chlorhydrique plus ou moins impur et diverses combinaisons qui en sont la conséquence, est de qualité inférieure.

En résumé on perd en partie sur l'alcool ce que l'on récupère sur le tartre. Et ceci est d'autant plus vrai que l'alcool a une valeur argent beaucoup plus grande que le tartre (100 kilos de marc renfermant pour 55 à 60 fr. d'alcool et seulement pour une vingtaine de francs environ de tartre).

Méthode par Calandres. — Nous avons toujours pensé qu'il fallait commencer par extraire la totalité de l'alcool (l'élément le plus riche) renfermé dans les marcs ; et pour cela il n'y a pas de meilleur moyen que de traiter le marc directement dans les calandres, comme nous le faisons depuis le début.

Hommage à notre premier Président. — Et à ce sujet nous devons rendre un juste hommage à la parfaite compétence technique de notre premier Président, qui a eu l'heureuse pensée d'installer chez nous une machine à distiller à calandres. Grâce à elle nous sommes depuis le début une des 3 ou 4 Coopératives du département qui obtiennent le meilleur rendement en alcool aux 100 kilos de marc. Je veux bien convenir que la machine ne fait pas tout toute seule ; que la bonne disposition des silos, la bonne conduite des opérations y contribuent aussi pour une bonne part. Mais en tout état de cause la machine y est pour beaucoup. Et j'ajoute que grâce à elle nous nous trouvons maintenant dans les conditions optima pour entreprendre l'extraction des tartres.

Je m'excuse de cette digression et je reviens à mon sujet.

Méthode par Calandres. — Il faut donc d'abord traiter le marc dans les calandres, et ensuite après extraction de la totalité de l'alcool s'occuper de l'extraction du tartre. Pour cela il n'y a qu'à suivre le procédé connu : apporter le marc dans des cuves pour le traiter par l'acide chlorhydrique.

En opérant ainsi on retire la totalité de l'alcool d'abord, puis la totalité du tartre, sans que ces deux traitements viennent en rien nuire l'un à l'autre.

A la suite de la création récente de nombreuses Distilleries Coopératives dans notre région méridionale, de nombreux techniciens et quelques savants se sont occupés d'étudier cette question des tartres.

Avis Favorables. — Et nous sommes heureux de constater que tous s'accordent pour nous donner raison.

D'une enquête que nous avons faite auprès de quelques-uns à Carcassonne, à Montpellier, à Marseille, tous sont d'avis que notre méthode est la bonne ; que d'ailleurs le tartre par le traitement du marc à la vapeur dans les calandres ne peut pas disparaître ; qu'il se trouve en totalité soit dans les marcs, soit dans les eaux de condensation, soit dans les flegmes. En recueillant et traitant tout cela, on doit retrouver la totalité du tartre. Ceci vous paraîtra tout simple. Mais ce sont les choses les plus simples qui sont toujours les plus difficiles à trouver ; et, jusqu'à ces derniers temps, on ne l'avait pas trouvé.

Nouveauté du Procédé. — Ces études techniques sont, je le répète, toutes récentes et on n'a pas encore eu le temps de les faire passer dans la pratique.

Une seule Coopérative, à notre connaissance, l'a réalisé à ce jour, c'est-à-dire a essayé d'extraire le tartre après avoir distillé le marc en calandres. Elle est dans les Bouches-du-Rhône.

Coopérative de X... — Votre conseil, Messieurs, n'a pas hésité à envoyer un de ses membres pour la visiter. Le rapport que notre collègue nous a fait de cette visite a été excessivement intéressant et tout à fait concluant. Non point que nous devions copier textuellement cette installation, qui est assez mal faite, mais il nous a appris que tout en traitant les marcs de façon défectueuse, ils ont quand même obtenu un rendement de 1 kg. 5 de tartrate de chaux par 0/0 kilos de marc et ceci suffira à couvrir leurs frais cette année.

Leur actuel conseiller-technique qui est un savant distingué, mais à qui ils ont eu peut-être le tort de limiter les moyens, partage entièrement notre manière de voir. Et il compte bien l'année prochaine leur faire modifier l'installation dans le sens que je vous ai indiqué, certain qu'il est de leur faire réaliser de beaux bénéfices.

Résultats favorables. — Si dans cette région des Bouches-du-Rhône où ils ont normalement des marcs sensiblement moins riches en tartre que nous, ils couvrent les frais en extrayant 1,5 de tartre par °/₀ k. de marc, et comptent avoir de copieux bénéfices, en en extrayant 3 °/₀, nous ne pouvons nous, qu'en avoir d'excellents avec une moyenne minima de 4°/₀.

D'ailleurs, toutes les Coopératives de notre région qui obtiennent 4 °/₀ de tartre bouclent brillamment leur budget, tartre, cette année.

Nous ne pourrons nous-mêmes qu'obtenir des résultats analogues, si non meilleurs.

Installation onéreuse. — Mais il faut installer tout cela. Et je ne dois pas

vous le dissimuler, une telle installation est onéreuse. Il faut faire des cuves nombreuses (environ 4.000 hectolitres). Il faut environ 120 mètres carrés de bâtiments couverts. Il faut toute une machinerie, compresseur, émulseurs, moteur de 15 à 18 chevaux, pompes, essoreuse, transporteur, séchoir, etc...

D'un avant-devis d'installation que j'ai eu en mains, il résulte qu'il faut prévoir une dépense de l'ordre de 400.000 fr. environ. C'est évidemment une somme importante, mais il n'y a pas lieu de s'en effrayer ; car en 4 ans avec les seuls bénéfices à provenir des Tartres, le capital et les intérêts de cette somme pourront être entièrement amortis (1).

Bilan. — J'ai en mains un bilan établi d'après les renseignements obtenus et contrôlés auprès de quelques Coopératives de notre région. Il en résulte que nous pouvons compter sur un bénéfice net de 10 francs par cent kilos, de marc, tout payé.

Emplacement. Certains me diront peut-être, mais avez-vous assez de place pour installer tout cela. Je leur répondrai que nous avons un emplacement superbe, un emplacement rêvé, et bien plus que suffisant.

Emplois du tartre. — Certains autres me diront aussi : mais si tout le monde se met à extraire le tartre, il y en aura trop et son prix s'avilira. Il n'y a pas de crainte à avoir à ce sujet : cette matière s'en va pour la majeure partie à l'étranger, en Amérique notamment, et sa consommation comparativement à sa production est pratiquement illimitée.

On s'en sert pour fabriquer l'acide tartrique, on s'en sert dans la panification, dans la biscuiterie, on s'en sert encore dans la fabrication des boissons gazeuses, des émétiques, etc...., etc.....

Certains me diront encore, faire cette installation c'est bien beau, mais encore faut-il trouver cette somme de 400.000 frs., et c'est une bien grosse somme !

Eh bien, Messieurs, je peux vous dire que ce n'est nullement impossible et que c'est même facilement réalisable.

Deux modes d'Installation. — Deux solutions s'offrent à nous :

1° faire l'installation nous-mêmes, à nos frais, pour notre propre compte ;

2° la confier à une Société qui s'en charge à forfait, sans rien nous demander, prenant tout à sa charge, et qui, moyennant l'engagement de lui fournir, annuellement, une quantité de marc déterminée pendant un certain nombre d'années également fixé, donne une rémunération annuelle nette à la Coopérative. Et, à la fin de la période convenue (généralement 12 ans) lui abandonne gratis l'installation.

Forfait. — Dans les marchés qu'on nous a communiqués, une Société étrangère à notre région offre aux Coopératives :

33 o/o des bénéfices nets pendant les 3 premières années
40 o/o — pendant les 3 années suivantes
50 o/o — pendant les 6 dernières années.

Si une année est déficitaire comme production et si on n'atteint pas le chiffre minimum de 1. 500.000 kilos de marc prévu, cette année ne compte pas.

---

(1) Je crois qu'on pourrait arriver à faire une telle installation pour un prix un peu inférieur.

Après 12 ans la Société se retire en abandonnant à la Coopérative toutes les installations telles qu'elles se trouvent et ceci gratuitement. Cette dernière solution est celle que je qualifierai du moindre effort. Elle est bien tentante.

Avantages du Forfait. — Avec elle on n'a à s'occuper de rien. On n'a qu'à se laisser vivre tranquillement en bons petits rentiers, et à encaisser tous les ans des bénéfices.

Décidément ces Messieurs les forfaitaires sont des gens bien gentils !..... Qu'est-ce donc qui peut les rendre si aimables à notre égard?

Ah ! si nous étions une jeune et jolie femme, nous pourrions peut-être ... . nous bercer de la douce illusion, que ces Messieurs viennent à nous pour nos beaux yeux, ou qu'ils sont attirés par la splendeur de nos charmes ! ..... Mais nous ne sommes pas une jolie femme ! ! ! ! ..... Nous ne sommes qu'une simple Coopérative, administrée par quelques vieux barbons comme moi, auxquels de telles illusions ne sont plus permises ! ! ! ! !

Mobiles des forfaitaires. — Quel est donc le mobile qui les guide, ces forfaitaires ? Mais c'est tout simplement leur intérêt. Et quel est leur intérêt? — C'est de gagner sur nous le plus d'argent possible :

D'abord en dépensant le moins possible pour l'installation, quitte, si elle ne tient pas, ou si elle n'est pas adaptée à nos besoins propres (car ils groupent habituellement ensemble le marc de plusieurs Coopératives) à ce que nous la refassions après leur départ.

Ensuite, en prélevant sur les bénéfices le plus gros pourcentage possible.

Résultats. Forfaits. — En réalité ils prendraient chez nous durant cette période de 12 ans, et en comptant sur un bénéfice annuel de 1.700.000 fr.... 817.200 f., tandis que nous, nous n'encaisserions que 622.800 f. Si nous comptons que l'installation leur coûterait 300.000 fr. et ils n'y arriveraient peut-être pas, car ils la feraient aussi légère que possible, il leur resterait net 817.200 moins 300 000 fr. soit un bénéfice net de 517.000 fr. environ.

Donc une somme de 300.000 fr. engagée pendant environ 7 mois et amortie de 80.000 fr. après ces premiers 6 mois, leur rapporterait 517.000 en 12 ans.

Croyez-vous que ce soit un beau revenu ? Faites-vous souvent des placements à un tel taux ?

Une somme initiale de 300.000 fr. amortie déjà de 80.000 fr. en 6 mois, et qui, en 12 ans a à peu près triplé ! ! !....

Ah ! Messieurs les forfaitaires ne viennent pas que pour nos beaux yeux. Et ils nous font payer un peu chèrement leurs prévenances.

Il est juste cependant de reconnaître que s'ils nous déchargent de tout souci, de tout tracas, de toute peine, s'ils viennent courir à notre place un risque industriel et commercial, si minime soit-il, il est juste, dis-je, qu'ils en soient rémunérés. Mais c'est égal, c'est un peu cher ! Et j'estime que nous sommes assez grands garçons pour pouvoir nous passer d'eux.

Gestion directe. — Voyons maintenant l'autre solution, qui consiste à faire cette installation nous-mêmes. Je vous ai dit qu'il fallait trouver 400.000 fr. Ce serait très simple. Il n'y aurait qu'à fouiller dans vos poches. Ils y sont en ce moment et bien au delà, puisque notre Coopérative vous distribuera aujourd'hui 645.493,90.

Mais il y a un fâcheux précédent Notre premier Président a accompli le

tour de force de créer notre installations actuelle qui a coûté plus de 300.000 fr. (et qui vaudrait plus du double maintenant) sans jamais vous demander un centime et même en vous payant tous les ans le marc comme le commerce. Notre Président actuel se pique de faire aussi bien. Il veut bien consentir à faire cette installation, mais il veut que personne ne soit contraint à payer quoi que ce soit. Ceci complique évidemment le problème. Et bien, nous avons néanmoins trouvé une solution à ce problème. Nous avons trouvé trois bailleurs de fonds, qui consentent à nous avancer, moyennant un intérêt, la somme qui nous sera nécessaire. Et nous n'aurons à les rembourser qu'au fur et à mesure de la rentrée des bénéfices, que nous procurera le tartre. Nous aurons même la faculté de les rembourser avant si cela nous est agréable. Et nous pourrons à tout instant déposer chez eux nos recettes provenant de nos ventes, alcool ou tartre, ce qui décompté au même taux que leur prêt jusqu'à concurrence de notre dette, atténuera d'autant nos intérêts à payer.

En comptant comme tout à l'heure sur un bénéfice de 120.000 francs par an, en 4 ans nous aurons totalement remboursé nos bailleurs de fonds. Et pendant les huit années suivantes nous toucherons :

$$120.000 \text{ francs} \times 8 = 960.000 \text{ francs.}$$

donc en 12 ans nous aurons touché 960.000 fr., tandis que dans la combinaison précédente nous n'en aurions touché que 622.800 fr.

La différence en notre faveur sera de 337.200.

Et en plus nous aurons acquis une installation bien adaptée à nos besoins, sérieusement construite, qui certainement pourra durer encore longtemps. Avec la plus value de l'installation, je n'exagère certainement pas en évaluant à 500.000 fr. le bénéfice total de cette deuxième combinaison.

En outre, en faisant tout par nous mêmes, comme ces installations de distilleries et d'extraction des tartres sont étroitement liées et étroitement dépendantes l'une de l'autre, il y a un grand avantage pour notre tranquillité personnelle et pour la bonne marche du travail que ce soit une direction et une exploitation uniques.

Je n'ai pas besoin de vous dire que nous préconisons cette deuxième solution, qui est en réalité la seule bonne, la seule conforme à vos intérêts bien compris.

Impôts. — Une objection se posera peut-être à l'esprit de quelques-uns d'entre vous qui me diront : et les impôts?

Jusqu'à présent en tant que Coopérative nous sommes exemptés d'impôts.

Mais si nous ne nous contentons plus d'extraire naturellement et physiquement les produits qui existent dans nos récoltes et si on peut nous assimiler à une industrie de transformation, on cherchera peut-être à nous appliquer les impôts des industriels (patente, chiffre d'affaires, bénéfices industriels et commerciaux). Cette question d'application éventuelle d'impôts aux coopératives extrayant le tartre est, paraît-il, à l'étude en haut lieu en ce moment Quel en sera le résultat, il serait prématuré de le dire. Sachez seulement que nos dirigeants sont partagés entre deux sentiments contraires : d'un côté le désir de favoriser le développement des coopératives qui rendent de grands services et sont appelées à en rendre de plus grands encore ; — de l'autre le besoin d'argent de plus en plus grand leur fait jeter un regard de convoitise sur les sommes de plus en plus importantes que réalisent les coopératives et qui échappent aux tentacules du fisc.

Finalement je crois bien que la tentation de les imposer sera la plus forte. D'ailleurs le Statut des Coopératives qui sera établi cette année sans doute par une loi nous fixera définitivement à ce sujet.

Faut-il pour cela nous abstenir de faire les installations projetées. Non. Parce que de toute façon le montant des impôts n'atteindra jamais à beaucoup près, le montant des bénéfices à récupérer. Et qu'en second lieu, que nous fassions ces installations nouvelles ou non, nous pouvons compter qu'un jour prochain les Coopératives seront imposées.

Il peut se faire que en raison des impôts futurs la constitution d'une Société filiale pour le traitement des tartres devienne utile. Et il serait bon que l'Assemblée générale donne au Conseil d'Administration toutes autorisations utiles à cet égard.

En résumé, Messieurs, nous vous proposons de faire l'installation du traitement des tartres et de la faire nous-mêmes pour notre propre compte, d'emprunter la somme nécessaire à un ou plusieurs bailleurs de fonds et de la rembourser avec les bénéfices provenant des tartres.

Bien entendu, si quelques-uns de nos membres ont des disponibilités en argent et veulent nous les prêter, ils n'auront qu'à nous l'indiquer et nous admettrons leurs versements avec plaisir. J'ajoute que cela constituera pour eux un placement temporaire sûr et rémunérateur. Mais qu'il soit bien entendu que nous ne demandons obligatoirement rien à personne.

Messieurs, nous sommes fatigués de jeter tous les ans des centaines de mille francs de tartre au ruisseau, nous ne voulons pas continuer ainsi. Nous voulons absolument récupérer ces sommes. Nous ne vous demandons aucun dérangement, aucun effort, aucun sacrifice pécunière. Nous ne vous demandons qu'une chose, la permission de nous laisser organiser, la permission de nous laisser travailler pour ramener tous les ans plus de 100.000 fr. dans vos poches. Nous espérons que vous voudrez bien nous y autoriser.

L. Limousis

LE VIN BLANC

BÊTE DE SOMME, L'ÉTERNEL SACRIFIÉ

Le Syndicat des vins blancs de raisins blancs nous adresse la communication suivante :

Dans la grande famille viticole qui, relativement à ce qu'elle était en 1907, se trouve aujourd'hui dans une situation aisée, mais dont l'avenir néanmoins est sombre de menaces, il y a un petit groupe de parias et de déshérités. Ce sont les producteurs de vins blancs.

Est-ce parce qu'ils sont peu nombreux, ne savent-ils pas se défendre, ne possèdent-ils pas le nerf de la guerre, cette valeureuse et brillante cavalerie de St-Georges qui a fait gagner de si belles victoires économiques, sont-ils vraiment dégénérés, le fait est qu'il n'y a pas de brimades et d'avanies qu'on ne leur fasse subir, et dont ils ne soient tous les jours les victimes, et que de toute la race paysanne, il n'y en a pas de plus vilipendés ni de plus honnis.

Que ce soit dans sa législation fiscale intérieure ou extérieure, le gouver-

nement prend comme une de ses premières et principales victimes le producteur de vin blanc. Prenons par exemple les vins de liqueur qui sont presque toujours des vins blancs. Par ses droits excessifs, appliqués avec un sans gêne, une ignorance et une injustice flagrante, par l'imposition des droits sur l'alcool appliqués aux degrés fournis par le vin lui-même, non seulement le fisc restreint l'exportation de nos vins blancs, mais encore il en empêche la consommation à l'intérieur au profit des anis et autres absinthes.

En ce qui concerne l'importation des vins étrangers, toute la viticulture française s'est élevée contre cette monnaie d'échange qu'on appelle le vin, qui ne sert qu'à permettre l'exportation de produits fabriqués, alors que nos vins ne peuvent entrer à l'étranger par suite des tarifs prohibitifs. Mais le producteur de vin rouge ne souffre que par répercussion de cette situation, car la masse de vin rentrant en France se compose par près des trois quarts de vins blancs, c'est le producteur de vins blancs qui supporte presque seul le désastreux effet de cette importation. Plus tard nous reprendrons cette question et ne cesserons de réclamer l'établissement de droits proportionnels.

Pour le moment il y a une question plus angoissante, c'est celle de la Grèce. Il y a six mois, eut lieu à Pinet une grande réunion, on demandait que le contingent de 250.000 hectos ne soit pas dépassé, de nombreux et brillants orateurs se firent entendre. Quelques-uns de nos députés et conseillers généraux assistèrent à cette réunion, d'autres s'excusèrent, mais promirent tous leur concours. On nous y fit de belles promesses, on y ajouta quelques consolations, on nous affirma que le contingent ne serait pas dépassé.

Endormis par ces promesses, le réveil a été quelque peu douloureux. Aujourd'hui le contingent n'existe plus, et la Grèce va nous inonder de quelques millions d'hectolitres de vins blancs. Sans doute, il y a un correctif ; la Grèce adhèrera à la définition internationale du vin, et promettra de ne plus nous envoyer de vins de raisins secs. Ah ! le beau billet et la belle consolation. Ulysse renaît et nous envoie un nouveau cheval de Troie. Comme il n'est pas possible, de l'avis général des chimistes, de distinguer un vin de raisin frais d'un vin de raisin sec, pensez-vous que la Grèce va se gêner, changer tout son outillage vinicole, pour le plaisir de nous envoyer des vins de raisins frais.

Eh bien ! nous déclarons que nous en avons assez. Le jour n'est pas loin où la goutte d'eau définitive fera déborder le vase.

Nous ne menaçons pas, du moins encore ; mais il faudra bien qu'on compte avec nous, car nous avons droit à la vie comme tout le monde et nous voulons vivre.

N...

LES PRIX D'HONNEUR DU BLÉ EN 1929

(RÉFLEXIONS SUR UN VŒU DE L'OFFICE AGRICOLE DU VAR)

Vu les passages, pages 376 et 411 des numéros des 21 et 23 avril du *Progrès Agricole et Viticole*.

L'Office Agricole du Var, organe officiel de rang très élevé de l'Administration de l'Agriculture, demande respectueusement à M. le Ministre de

l'Agriculture qu'il n'accorde pas de récompense en 1929, aux producteurs de blé de ce département.

Et cela pour la raison péremptoire, que :

« Les agriculteurs du Var n'ont absolument rien fait au moment des emblavures de l'automne dernier en vue d'un concours encore ignoré » (textuel).

Ils ont bien, avoue ledit Office, semé 9.000 hectares de blé produisant une moyenne de 12 quintaux ; mais leur obscure obstination à fournir du pain à leurs contemporains ne mérite aucun encouragement, c'est même tout juste si le meilleur d'entre eux ne mériterait pas une admonestation.

Ah ! si M. Vautour et M. Requin en avaient été prévenus en août, il en eut été tout autrement ; ces écumeurs des maigres honneurs alloués à l'Agriculture auraient eu le temps de se préparer à coups d'argent (qu'importe l'argent) de beaux champs de blé (mais que faisaient-ils donc au temps des semailles), qui leur auraient permis de frustrer de sa pauvre récompense, l'humble laboureur qui reste fidèle à la glèbe. C'eût été du franc jeu.

Mais puisqu'il n'en a pas été ainsi, il faut recommencer la partie. C'est un Office Agricole qui le demande.

Comme ce vœu indique bien que, pas plus qu'aux temps des Pharaons, le fellah (paysan) de nos jours ne doit s'attendre aux honneurs.

J'espère bien cependant que ce n'est pas là l'opinion de M. le Ministre de l'Agriculture.

A. Avignon,
Agriculteur,
Président du Syndicat des Producteurs
de Semences de la Dordogne.

LA NOUVELLE CARTOGRAPHIE AGROLOGIQUE

Les agronomes sont venus après les agriculteurs et ont classés les sols de préférence d'après leur caractère local.

Pour généraliser ces notions, il a fallu chercher les zones climatiques. C'est ce qu'ont fait les pédologues russes.

Leur méthode n'est pas immédiatement utilitaire. Elle est plutôt biologique en ce sens qu'ils considèrent la terre arable comme un tissu en voie d'évolution par les eaux qui le lavent, par les microorganismes qui y vivent, par les alternatives de chaleur et de froid qui l'activent ou le stérilisent au sens microbiologique du mot.

Ces notions ont conduit à passer par dessus les types locaux pour n'envisager que les bandes de terrains occupant des centaines de kilomètres en zones plus ou moins parallèles à l'équateur.

Dans les régions arctiques, si peu qu'il y ait de végétation, on a trop d'humus parce qu'il fait trop froid. L'excessive sécheresse temporaire peut conduire au même résultat car, pour la décomposition des restes de plantes, il faut de l'eau et de la chaleur.

Dans l'Europe septentrionale et l'Amérique du Nord dominent les « podsols » où la surface est délavée par la pluie et où se condensent en sous-sols les tufs ferrugineux ou calcaires (qu'on rencontre en surface y formant des croûtes dans les régions arides).

L'Europe centrale, la France et le Sud-Est des Etats-Unis sont occupés par des sols bruns ou jaunes, les péninsules méditerranéenne en partie par des « Rendzinas » ou sols calcaires et aussi par la « terra rossa », terre rouge dérivée du calcaire.

* * *

Entre ces types, la Russie d'Europe et d'Asie présente des sols de steppe puis des terres noires dites tchernoziomes ou l'humus ne peut se décomposer à cause des sécheresses périodiques.

Dans l'Inde, la terre noire à coton s'appelle Regur. Au Maroc, c'est le Tir. On le rencontre aussi dans le Bassin du Mississipi.

Le Turkestan et le centre de l'Amérique du Nord sont occupés par les sols chatains.

L'Afrique du Nord se décompose naturellement suivant des parallèles aux côtes. Les pédoloques russes y voient surtout des terres rouges profondes, hamris, et des terres de steppes.

Mais les terres rouges se rencontre étendues dans les régions équatoriales comme le Brésil, l'Inde, l'Indochine, l'Afrique centrale où le facies s'accentue jusqu'à la latérite de la couleur de la brique.

Entre ces latérites et les sables désertiques — ou bien l'absence de sol sur la roche décapée — se placent généralement des zones de steppes de moins en moins rouges et des sols à carapace calcaire comme en Tunisie et en Syrie.

La fameuse terre jaune de Chine ne paraît pas occuper d'immenses territoires. Elle rentre comme certaines terres profondes de formations éoliennes dans les sols dit « verticaux » qui présentent une grande uniformité sur une grande profondeur, à l'inverse des « podsols » et des « rendzinas ».

* * *

Les terres alcalines n'occupent de grandes surfaces que dans le Far-West américain. Ailleurs, comme dans l'Afrique du Nord, on ne les rencontre que dans des deltas où elles remplacent les marais tourbeux des régions humides. La soude y dissout l'humus.

Mais les deltas se multiplient dans les bassins fermés des chotts ou sebkhas; d'où les efforts réalisés pour le dessalement, principalement en Egypte et en Oranie.

* * *

Ce ne sont là évidemment que des idées très générales. Dans chaque zone climatique accidentée interviennent la nature des sédiments, l'altitude, l'exposition, etc.

Néanmoins les agronomes de langue française ne peuvent rester plus longtemps ignorants de pédologie ou plutôt des méthodes qui font de grands progrès à l'étranger.

Nous venons précisément de recevoir de Berlin un atlas de tous les pays d'Europe et aussi de l'Afrique et de partie de l'Amérique et de l'Asie.

Les cartes agronomiques du type géologique — préconisé en particulier par l'Alsacien Risler qui étudia en Allemagne, voyagea en Angleterre et cultiva en Suisse avant d'être directeur de l'Institut national agronomique — y voisinent avec les cartes du type climatique.

De Londres nous avons reçu la traduction par Whittles, agronome de la

Guyane, de l'ouvrage du bavarois Ramann sur l'évolution et la classification des sols.

Pour consulter le premier atlas la connaissance de l'Allemagne est utile, mais non indispensable.

Pour lire le second ouvrage constituant grammaire et dictionnaire des nouvelles méthodes, il faut évidemment connaître l'Anglais.

Avec un de nos camarades algérien, nous avons commencé la légende arabe de notre lexique international agro-géologique, mais les termes ne sont pas encore très nombreux ni très précis. Nous attendons d'autres occasions pour pouvoir également les faire rentrer dans la cartographie générale.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université
Ingénieur agronome à Gurgy-sur-Yonne.

BIBLIOGRAPHIE.

Badenkarten. — Atlas de 7 cartes des sols et autres tableaux avec abondantes notices en allemand par les agronomes d'une trentaine de nations, réunis par Paul Krische. — Paul Parey, Verlagsbuchandlung à Berlin. Prix : 24 Reichsmarks.

The evolution and classification of soils, par Ramann et Whittles. — Heffer et Sons, Publisters à Cambridge (Angleterre). Prix : 7 sh. 6 d.

Carte agrologique de France. — Echelle 1 : 2.200.000, par Pierre Larue. — Franco contre 5 fr. 50.

Lexique international agrologique, Français-Allemand-Anglais, par Pierre Larue. — Edité à Helsingfors (Finlande). Franco contre 1 fr. 50. Ces derniers par chèques postaux au compte Pierre Larue, Dijon 5616.

PUBLICITÉ AGRICOLE

Un rapport des plus instructifs et des plus intéressants a été celui de M. Paul Armstrong, assistant du directeur général du California Fruit Gromers, exchange à l'Institut de Coopération réuni récemment à Berkeley (1).

M. Armstrong dit ce que la publicité peut faire pour les Coopératives et spécialement ce qu'elle a fait pour celles d'agrumes.

Pendant les 5 dernières années une moyenne de 633.000 dollards *par an* a été dépensée pour familiariser le public avec les vertus des oranges de la marque coopérative Sunkist et 300.000 dollars l'ont été pour les citrons — environ 1 o/o des ventes brutes étant consacré à la publicité.

La coopérative prend ses dispositions pour la récolte abondante de cette année en portant de 4 1/2 cents à 5 cents par caisse d'oranges le prélèvement pour la publicité, et de même le prélèvement par caisse de citrons passe de 7 à 10 cents.

Beaucoup d'industries, dit M. Armstrong, font de la publicité pour savoir s'il y a surproduction ou sous-consommation dans leur partie. Dans le cas des agrumes la publicité a montré jusqu'ici qu'il y avait sous consommation. Par exemple, il montra que en vendant à un Américain

(1) Pacific Rural Press — 4 Août 1928.

Moyen un citron de plus par an cela faisait 800 wagons de plus à fournir par le producteur.

Naturellement cette coopérative pense qu'elle ne peut rien faire sans publicité et qu'elle ne peut arrêter sa publicité car le public oublie vite.

Depuis que la compagnie de publicité pour les oranges Sunkist a débuté, la consommation d'oranges par tête est passée de 32 à 55.

M. Armstrong pense que les Coopératives ont en publicité un avantage sur les sociétés commerciales, car leur appel est moins égoïste que celui d'une société lançant une marque en concurrence avec d'autres marques.

« Aujourd'hui environ 50 o/o des oranges sont consommés sous forme de jus, ce qui n'était pas autrefois ». L'homme qui avait l'habitude de creuser une moitié d'orange avec sa cuillère maintenant souvent emploie une orange entière sous forme de jus, pour son petit déjeuner. Au total, ceci est énorme, plus de 700.000 presse-citrons en verre ont été vendus et plus de 46.000 extracteurs électriques installés.

La publicité a allongé la saison pour les oranges et les citrons. Autrefois les oranges étaient consommées seulement à Noël. Maintenant non seulement on les emploie tous les jours de l'année, mais on essaie de les faire consommer plusieurs fois par jour.

Les citrons, pour la citronade, ne sont demandés qu'en été, mais pour le thé, comme garniture de plats, pour rincer les cheveux (?) et pour les tartes ils ont une vente 52 semaines par an.

Quelques comparaisons intéressantes sont possibles avec les chiffres donnés par M. Armstrong.

Depuis 1917, lorsque commença la publicité pour les noix, la consommation par tête est passée de 0, 77 livre à 1, 42 livre.

Une histoire analogue est celle des raisins secs. De 1914 à aujourd'hui la consommation est passée de 1, 7 livre par personne à 3, 4 livres — une augmentation du 100 pour cent.

Entre temps, d'autres aliments ont une histoire différente. La viande, par exemple, est tombée de 159 livres par personne en 1907 à 143 livres actuellement, et la consommation de farine est inférieure de 14 o/o à celle de 1909.

Envisageant cette situation, M. Armstrong dit « Toutes les industries doivent être constamment sur le qui-vive pour maintenir leur place au soleil ». Il va de soi que le produit doit avoïr des qualités, être bien trié et emballé, avoir derrière lui une bonne distribution et une bonne organisation de vente.

Avec de telles bases la continuité de la publicité devient une force. Pour cela une phrase connue : « La publicité est l'art de dire la vérité de façon attirante ». (1)

R. G.

(Trad. Libes)

(1) Les Anglais après les Américains ont fait de la publicité collective pour pousser la consommation d'une denrée quasi obligatoire : le lait. Budget 500.000 livres payés par producteurs et distributeurs. Les producteurs anglais de tomates et concombres de serre ont fait aussi une campagne pour pousser la vente de leurs produits aux détriments des nôtres. Je ne parlerai pas de la campagne Buy Empire Goods entreprise par le gouvernement anglais — que voilà une belle entreprise étatiste — qui a inscrit à son budget, à *titre définitif*, un million de livres par an pour pousser surtout la consommation des produits alimentaires de l Empire.

A noter que toutes ces campagnes ne démarrent qu'avec un gros budget et que *toujours* c'est un professionnel de la publicité qui en établit le plan et en assure la réalisation. La technique publicitaire moderne est telle qu'un homme ne peut être à la fois agriculteur et publicitaire.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le Congrès des Syndicats agricoles des Alpes et Provence, à Cannes, les 1er et 2 juin. — L'Union des Syndicats agricoles des Alpes et Provence tiendra son Congrès à Cannes les samedi 1er et dimanche 2 juin prochain.

Le programme de ce Congrès portera sur la vente coopérative des produits agricoles, et plus particulièrement sur les diverses méthodes de vente : vente des blés, des vins, des huiles, des produits maraîchers, des fruits, des fleurs coupées, des essences de parfumerie, etc... On y étudiera également la question très importante et très actuelle des assurances sociales dans leur application aux agriculteurs.

***

Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et Côte d'Azur. — Le Groupement des ingénieurs agricoles de Provence et Côte d'Azur, tiendra son assemblée annuelle d'été à Marseille les samedi 1er et dimanche 2 juin prochains.

Au programme : Samedi 1er Juin : Visite de l'Huilerie Rocca, Tassy, de Roux ; à 13 heures, banquet au Pavillon flottant de la Société Nautique ; l'après-midi : Conférence à la Chambre de Commerce sur Marseille, son port, le tunnel du Rove, les aménagements du Rhône, etc., par M. Brenier, Directeur Général des Services de la Chambre de Commerce ; Visite du port et du tunnel de Rove.

Dimanche matin 2 juin : excursion en autocars aux Martigues, déjeuner à Marseille ; visite du Château d'If et dislocation.

Un avis ultérieur donnera le programme complet qui peut, en outre, être réclamé dès à présent au camarade P. Keller, ingénieur agricole, Usines Schloesing, frères et Cie, 175, rue Paradis, Marseille.

Tous les ingénieurs agricoles de la région ou de passage à Marseille sont cordialement invités.

BIBLIOGRAPHIE

Le Livre que tout bon Français doit lire : Pour ou contre la Terre. — Il y a quelques années, dans un livre qui eut un grand retentissement : « *Pour ou par la Terre* » (et dont M. Raymond Poincaré disait récemment à la tribune du Sénat « qu'il était le livre de chevet de tout homme de gouvernement). M. Victor Boret étudiait la Situation de l'Agriculture française au lendemain de la guerre et les conditions de son relèvement.

Depuis lors, du fait d'un exode rural que l'on n'a pas su ou que l'on n'a pas voulu arrêter, les villes ont conquis sur les campagnes la prédominance numérique et élective, donc la prédominance politique au Parlement.

Il y a désormais, en effet, plus de Français qui vivent dans les cités que dans les villages.

Conséquemment, partout les villes prennent la direction des affaires publiques au détriment des campagnes.

On conçoit ce que ce fait, unique dans l'histoire de notre pays, implique de conséquences graves, sur lesquelles il est bon de méditer.

Et cependant la destinée agricole de notre pays est inscrite sur son sol.

Tout en convenant qu'il faut laisser à l'industrie la place raisonnable que la civilisation moderne lui assigne, nous ne devons pas perdre de vue que c'est la terre qui fournira toujours à notre pays ses meilleures chances d'avenir, et qu'il faut aider les agriculteurs et non les décourager.

Il est encore temps de décider.

« *Pour ou contre la Terre* », voilà l'angoissante question qui est désormais posée, devant l'opinion publique étonnée.

Et c'est à cette question que M. Victor Boret, avec une profonde connaissance des questions agricoles, s'efforce de répondre par l'ébauche d'un vaste programme de rénovation de la terre française que l'on pourra, certes, discuter, mais dont il ne sera pas permis de nier l'ampleur généreuse et le sens pratique.

Il n'est pas un Français : industriel, commerçant, ou simplement soucieux de l'avenir de son pays, qui puisse se dispenser de lire : « *Pour ou contre la terre* » (Editions Hachette, 12 francs).

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Relations entre Lyon-Toulouse et les Pyrénées

Au 15 mai, une voiture directe (1re et 2e classes) circule entre Irun (retour Hendaye-Lyon) via Nimes, Toulouse, Tarbes, Lourdes, Pau, Dax, Bayonne, Biarritz, Saint-Jean-de-Luz. On peut donc aller de Lyon à Toulouse et aux Pyrénées sans transbordement dans de très confortables voitures.

Départ de Lyon-Perrache 23 h. 30. Arrivée à Nimes 5 h. 10, Sète 7 h. 45 Toulouse-Matabiau 12 h. 14, Tarbes 15 h. 14, Lourdes 15 h. 33, Pau 16 h. 13, Dax 17 h. 25, Bayonne 18 h. 11, Biarritz 18 h. 33, St-Jean-de-Luz 19 h., Irun 19 h. 29.

Départ d'Hendaye 6 h. 20, de St-Jean-de-Luz 6 h. 34, de Biarritz 7 h. 01, de Bayonne 7 h 22, de Dax 8 h. 06, de Pau 9 h. 19, de Lourdes 9 h. 55, de Tarbes 10 h. 17, de Toulouse-Matabiau 12 h. 55, de Nimes 18 h. 22. Arrivée à Lyon-Perrache à 22 h. 56.

Wagon-restaurant d'Avignon à Lyon-Perrache.

CHEMINS DE FER DU MIDI

A partir du 15 mai 1929, d'importantes modifications ou améliorations seront apportées au service des trains de voyageurs des lignes de Montauban à Bédarieux et de Castelnaudary à Rodez.

En particulier, le train 727 circulant entre Montauban et Bédarieux sera accéléré (Montauban départ 4 heures, Bédarieux arrivée 7 h. 50), et donnera à Bédarieux des correspondances intéressantes sur Neussargues et Plaisance-Audobre.

En outre les relations entre St-Pons, Mazamet et Toulouse seront améliorées dans les conditions suivantes :

St-Pons départ 5 h. 05 ; Mazamet départ 6 h. 14 ; Castelnaudary arrivée 7 h. 40 et Toulouse arrivée 8 h 52.

En sens inverse : Toulouse départ 18 h. 20 ; Castelnaudary départ 19 h. 26, Mazamet arrivée 20 h. 54 ; Saint-Pons arrivée 22 h. 04.

Pour plus amples renseignements, consulter les affiches apposées dans les gares.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les affaires n'ont pas repris une grande allure dans les Entrepôts parisiens, où il arrive toujours des vins algériens achetés antérieurement. Ces arrivages sont pourtant moins importants qu'il y a quelques temps, car les quais de Rouen sont à présent un peu dégagés.

Les prix pratiqués sur place sont sans changements notables. On paierait des vins rouges 8° du Midi, de 175 à 180 fr. ; des 9°, de 185 à 192 fr. ; des 10°, de 193 à 203 fr., suivant qualité et couleur. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

Les clients n'achètent toujours que par petites quantités, mais peut-être leurs demandes sont-elles un peu plus suivies. Si dans Paris on ne voit pas de baisse proprement dite affichée chez les détaillants, on voit, dans l'épicerie principalement, des pancartes annonçant une diminution de prix sur les vins, pendant deux ou trois jours. Ceci à titre de réclame.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 6 mai	Cours du 13 mai
8°.....	180	7 à 8° 130 à 135	7 à 8° 130 à 135
8 à 9°.....		8 à 9° 140 à 150	8 à 9° 135 à 145
9 à 10°.....	à		
11°.....		Costières 16,50 à 17	16,50 à 17
11 à	240		
Rosé, Paillet, gris....	155 à 190	16,50	16 à 16,50
Blanc Bourret.....	190 à 230		

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 7 mai	Cours du 14 mai
8°.....	160		
9°.....		8 à 9° 138 à 150	8 à 9° 135 à 148
10°.....	à	9 à 10°5 144 à 165	9 à 10°5 142 à 163
11°.....	205 fr.		
Rosé.....		15,50 à 16	
Blanc de blanc.....		16 à 17	

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours vins et alcools nous communique :

Vins : rouge 8 à 10 degrés, 145 à 175 francs l'hecto ; rosé, de 8 à 11 degrés, 150 à 190 francs l'hecto, suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave.

Observations. — L'état du vignoble est toujours préoccupant. La situation vinicole fin avril va être connue. Elle est attendue avec confiance par la propriété.

Alcools. — La situation du marché fait apparaître comme certaine une augmentation de prix sur le disponible qui se fait de plus en plus rare. Elle fait prévoir, en outre, que la consommation sera obligée d'avoir recours aux vins pour faire la soudure.

Montpellier. — Du Bureau du Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.) :

Lattes : 210 hectos vin rouge, 9 degrés, 145 francs l'hecto.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 8 mai 1929.

Vins, rouges courant de 8° à 10 degrés 5, de 138 à 165 fr. l'hect. ; rosé, »» à »», «» à ««, «« ; blanc, 9 à 10°, 16 «« à 17,«« au pris à la propriété, tous, autres frais en sus

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17.00 rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,50 à 19,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »« «» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 16 francs 50 à 17 ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, «« à ««,»« ; supér; 10°, 17,00 à 18,50 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, «««« à »»» Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 3 mai	Cours du 10 mai
8°	162	»	
9°	à		»
10°	210 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°		»	16,50 à 17,00
Vins blancs	18,00 à 19,00	«	»
Petits degrés		16 ,00 à 17,50	»
Couleur moyenne		15,00 à 15,50	15,00 à 15,50
Supérieur		»	16 ,00 à 16,50

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vins : pas d'affaires.

Observations. — Peu d'affaires signalées ne permet pas d'établir une cote. La propriété continue à résister.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 6 au 11 mai 1929 :

Récolte 1928. — Vins rouges, 130 à 165 l'hecto ; bourrets et picpouls, «« à «« fr. ; clairettes, »»» à «« fr. ; rosés, «»« à «««.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 12 mai 1929 : Vins rouges, de 17,»» à 16 fr. 25 le degré.

Carcassonne.— Semaine du 4 au 11 mai 1929 :

Vins rouges, 148 à 160 fr. l'hecto.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours :

Vins rouges, de 8 à 10 degrés, de 170 à 200 francs ; de 10 à 11 degrés, de 172 à 200 francs ; vins supérieurs, de 200 à 210 francs.

Observations. — La résistance de la propriété continue. On signale une légère reprise avec une certaine fermeté dans les cours pour les vins de bonne qualité.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 8 à 12 degré, de 17 fr. 00 à 16 fr. 25.

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 16 fr. 25 à 17 fr. 00.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 4 mai	Cours du 11 mai
8°		»	
9°	162	8 à 9° 133 à 142	8 à 9° 130 à 140
10°	à	9 à 10° 141 à 156	9 à 10° 140 à 152
11°	208	10 à 11°5 »	10 à 11°5 »
11 à 13°			
12°			

Perpignan. — Cours des vins du 11 mai. — Cote de la Chambre d'agriculture : vins rouges, 16 à 17 francs suivant le degré ; alcools, pas de vente signalée.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 24 avril 1929. — Région, rouge 9 à 10° 147 à 160 ; blanc, 17 à «»,«» ; rosé, 16,»» à 16,50 l'hectodegré, suivant qualité.

Gironde. — **Bordeaux.** — Vins : Le beau temps semble revenu et nous sommes débarrassés de toute crainte de gelée, mais nous avons besoin du beau temps pour faciliter la végétation du vignoble qui est un peu languissante. On constate depuis quelques jours une reprise dans les affaires et à des prix un peu supérieurs à ceux pratiqués avant la gelée. On cote les vins rouges courants à 2.050, à 2.200 francs le tonneau nu et les vins blancs de 2.100 à 2.300 francs.

Bourg-sur-Gironde. — Les affaires sont au grand calme ; certains vignerons, dans les environs de Blaye, ont demandé de 2.000 à 2.400 francs le tonneau pour les vins blancs et 2.500 fr. pour des rouges.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — Vente de vins. — *Fédération du Var.* — La Crau, 100 hl. blanc, 9°8, 155 fr. ; Pontevès, 390 hl. jacquez, 12°5, 280 francs ; Sainte-Anastasie, 109 hl. rouge, 9°8, 155 francs ; Six-Fours, 90 hl. rouge, 9°8, 165 francs.

Fédération de Vaucluse. — Le Thor, 60 hl. rouge, 8°3, 142 francs ; 150 hl. rouge, 8°1, 140 francs ; 170 hl. blanc, 7°7, 150 francs ; L'Isle-sur-Sorgues, 1.500 hl. rouge, 8°5, 140 francs ; 1.000 hl. blanc, 7°8, 160 francs ; Ste-Cécile, 210 hl. rouge, 10°6, 16 fr. 50 le degré ; Valréas, 300 hl. rouge, 11°, 194 fr. 10 ; 150 hl. rouge, 11°, 192 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Cuge-les-Pins, 380 hl. rouge, 10° 1, 163 francs ; Eguilles, 275 hl. rouge, 9°8, 158 fr. ; 240 hl. rouge, 9°8, 158 fr. ; Velaux-Coudoux, 180 hl. rouge, 11°, 181 fr. 50.

Maine-et-Loire. — **Angers.** — Vins rouges Groslot, 9 à 10°, 600 fr. la barique ; vins rouges Gamay, 10 à 12°, 700 à 800 fr. la barique ; vins blancs courants, 8 à 9°, 65 fr. le degré-barrique ; vins blancs 10° et au-dessus, 70 fr. ; vins blancs supérieurs 100 à 125 fr. le degré-barique.

Loiret. — **Orléans.** — (Cote Officielle des courtiers assermentés). Vin rouge du pays. Gris-Meunier, 675 à 750 fr. ; vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 625 fr. ; vin blanc de Blois, 560 à 600 fr. les 228 litres.

Rhône. — Lyon, 5 mai. — *Vins rouges* (non logés). Beaujolais 1er choix 900 à 950 fr. ; 2e choix, 750 à 900 fr. la pièce ; Lyonnais, 650 à 700 fr. la pièce ; Mâconnais, 700 à 750 fr. la pièce ; Bourgogne 1er choix, 1.000 à 1.100 fr. ; 2e choix, 900 à 1.000 fr. la pièce.

Jura. — Arbois, 3 mai. — On cote les rouges 1927 à 400 fr. l'hectolitre et les blancs à 500 fr.

Les 1928 de grande qualité varient de 600 à 800 fr. l'hectolitre

Alcools

Béziers. 3/6 vin 86°, 1005 à 1225 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à «««« à 900 ; 3/6 marc, 86°, 1140 à 1160 ; eau-de-vie de marc, 52°, 690 à 700 fr.

Nîmes. — 3/6 bon goût, 86°, «»«« à 1150 ; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau de-vie de marc, »»» à »«» fr.

Pézenas. — 3/6 vin, 86°, 1200 fr. ; eau-de-vie de vin de Pézenas 52° 1000 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 10 mai 1929.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	7 fr. 75 à 7,80	le degré casser
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	5 fr. 50	le degré acidité totale
— — 20 à 22 o/o —	6 fr. 00	—
— — au-dessus.	» fr. «« à 6 fr. 50	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	» fr. «« à 9 fr. 00	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance plus faible. On signale de nombreux contrats à livrer avec des prix détendus.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 14 mai 1929

	courant	juin	juillet-août
	—	—	—
Blé	152,75 P.	154,50-154,75 P.	155,75-155,50
Seigle	133 N.	133 N.	126 N.
Avoine noire	132,50 P.	131-131,25 P.	122
Avoine.....	123 P.	123 N.	116 N.

New York. 10 mai :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver.	136 ./.	128.72	145.10	— 0.61
Juillet.....	..., ./.	.....	.....	....
Septembre.....	..., ./.	.....	.....	....
Décembre.....	139 1/8	98.85	131.83	— 0.60
Maïs disp	108 3/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ... ./. c. le bushel (... fr. ») les 100 kil.). bigarré durum ... ... cents (... fr. »).

TOURTEAUX

Marseille. — Marchandise vendue sans licence d'exportation, prise chez le livreur, en vrac. Paiement comptant. Consignation de douane et entrepôt.

Tourteaux : d'arachide en coque, disponible, 117.50 (118.50) ; mai, 117.50 (118.50) ; d'arachide décortiquée, disponible, 111.50 (114.50) ; mai, 111.50 (114.50).

On cote les 100 kilos, prix en fabrique nus, tourteaux de coprahs demi-cochin, 136 francs ; demi-blancs, 127 francs ; ordinaires, 120 fr. ; arachides Rufisques extra blancs, 142 francs ; dito blancs, 129 francs ; dito ordinaires, 120 francs ; dito Coromandel, 115 francs ; sésames de l'Inde blancs, 125 fr. ; ricins, 65 francs ; palmistes, 108 francs.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 132 à 138 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 131 à 137 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 93 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 385 à 395 fr. ; sulfate cuivre neige, 390 à 400 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 31 fr. ; sulfate de fer, 31 à 36 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 5 au samedi 11 mai 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche..	15	13	21	9	«	»	16	14	16	10	0.2	1
Lundi.....	16	14	»	9	8	»	21	20	20	7	«	41
Mardi.....	16	13	15	7	3	9	20	13	11	9	2	0.1
Mercredi...	15	12	17	10	»	»	20	14	16	10	»	»
Jeudi.....	16	13	19	11	«	«	21	11	18	8	5	»
Vendredi...	15	12	18	11	0,1	«	18	14	23	10	»	»
Samedi.....	17	10	15	9	»	«	17	13	15	7	»	2
Total....					39.7	115.6					27.6	144.9
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	16	14	15	12	«	»	16	13	15	8	«	»
Lundi	19	16	15	12	4	7	22	19	17	9	«	0.3
Mardi.....	15	12	13	12	4	5	22	13	15	10	»	»
Mercredi....	»	14	17	12	3.1	«	7	15	17	8	»	«
Jeudi.....	14	13	21	13	0.3	»	«	15	24	10	»	»
Vendredi...	15	13	14	13	«	»	17	12	25	12	»	»
Samedi.....	16	14	16	12	»	1	17	14	23	13	»	»
Total....					56.1	206.1					6	3.9
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	20	17	19	10	»	10	16	14	17	10	»	17
Lundi.....	25	21	14	9	«	14	21	19	15	10	«	»
Mardi.....	17	11	13	8	15	1	18	17	12	10	8	19
Mercredi...	19	17	13	7	»	»	19	19	17	7	»	»
Jeudi.....	20	»	22	11	35	«	20	16	23	12	3.5	»
Vendredi...	»	«	21	10	»	16	16	12	»	13	»	1
Samedi.....	17	14	20	8	»	»	18	16	22	8	»	«
Total....					98.1	105					65 3	130.4
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	16	16	20	9	»	2	19	16	16	10	»	35
Lundi.....	25	24	15	9	1	1	«	»	18	11	»	4
Mardi.....	14	13	18	5	5.5	«	21	18	17	13	4	»
Mercredi...	18	18	20	11	«	»	18	15	23	10	«	«
Jeudi.....	14	13	25	12	3	»	18	16	21	14	5	4
Vendredi...	16	14	21	11	2	12	20	18	21	11	«	1
Samedi.....	17	13	22	11	»	5	21	16	19	12	»	»
Total....					77.7	210.7					77.5	105.9
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	20	19	20	9	«	0.4	22.6	5.9	18 0	10.0	«	5.5
Lundi.....	21	16	13	10	»	14	17.2	11 9	18.2	9.0	11.4	«
Mardi.....	14	«	18	4	14	«	19.9	9.3	23.0	10.3	»	»
Mercredi...	19	18	20	11	«	»	18.0	9 2	20 4	9.1	9.6	1.3
Jeudi.....	17	12	20	7	9	«	21.8	7 9	19.9	12.8	«	1.4
Vendredi...	16	14	19	9	«	30	23.0	9.1	18.9	11 9	»	»
Samedi.....	18	15	18	9	4	»	24 9	7.9	18 1	9 2	«	2.7
Total....					74.5	153.7					46.4	226.3
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	21	20	20	9	»	»	22	18	«	«	«	»
Lundi.....	24	20	22	12	»	1	»	»	»	»	»	»
Mardi.....	18	13	23	11	4	»	24	19	»	»	«	»
Mercredi...	18	16	21	10	»	«	28	21	»	»	«	»
Jeudi.....	«	»	20	9	2	»	24	20	«	«	»	»
Vendredi...	19	16	23	12	«	4	22	11	«	»	«	»
Samedi.....	20	17	20	»	«	»	»	«	»	»	«	»
Total....					66.7	88.9					31.6	35.2

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours